

AUBERGES ET TAVERNES DANS L'EMPIRE

Du temps pour soi

Jusqu'au siècle dernier, la plus grande partie de la population impériale n'a jamais connu de temps de loisir. Même le soi-disant temps libre est utilisé à travailler chez soi, pour le Seigneur ou pour l'Eglise de Sigmar. Au début du siècle précédent, la population s'est globalement enrichie, et les gens ont donc plus de temps pour eux-mêmes. Cela est principalement dû au progrès technologique, (artisanat plus efficace, outils plus performants) à la désuétude du système féodal, et à l'accroissement des moyens de transport. Tous ces facteurs permettent une meilleure distribution des biens et de la richesse.

Les gens commencent alors à passer une partie de leur temps dans les tavernes.

Les cultes et la taverne

La taverne devient le véritable centre social alternatif au Temple. Une sournoise guerre d'influence entre prêtre et bistrotier commence. Dans les campagnes, les femmes se retrouvent souvent au temple, et les hommes dans la taverne. Les deux espaces sont souvent situés l'un en face de l'autre, de chaque côté de la place du village.

Mais les femmes ne sont pas bannies des tavernes pour autant. Hommes et femmes ensemble y célèbrent toutes sortes de cérémonies et de fêtes. On fête les naissances, les dons de pain bénit, la fin des vendanges ou des moissons, la fête du saint patron du village. On y boit sec, on y mange à l'occasion un cochon. Mais aussi on y célèbre et organise des mariages et des funérailles, avec l'aide de prêtres itinérants, à la grande fureur des clercs résidents. L'Eglise sigmarite (mais aussi ulricaine) fait souvent intervenir la loi pour déclarer ces cérémonies illégales.

La taverne, un lieu de perdition

Les tavernes sont aussi regardées avec désapprobation par les cultes car les jeux y sont encouragés par les patrons qui fournissent des dés, des cartes et différents jeux de table. A l'extérieur, on y trouve aussi communément des jeux de boules et des pistes de tir à l'arc (tir au papegai) dans la cour, les allées ou entre les maisons. Aussi les tavernes ont très vite une réputation de lieux pour toutes sortes d'activités criminelles ou illégales. Bien des servantes arrondissent leurs gages en exerçant occasionnellement leurs talents dans un domaine plus intime. Comme beaucoup de clients, les paysans surtout, payent en nature (un animal, un bien, des produits de la ferme) les taverniers sont accusés de recel et de trafic d'objets de provenances douteuses. Les aubergistes jouent aussi le rôle de prêteurs sur gage.

A une époque où le voyageur étranger est examiné avec suspicion (l'habitant du village d'à côté est considéré comme un "étranger", et ceux d'autres pays comme provenant d'une autre planète), un endroit tel que l'auberge, qui est le passage obligé de l'étranger, doit forcément avoir un relent de coupe-gorge. Certains aubergistes étaient d'ailleurs de collusion avec des détrousseurs en tout genre.

Dans certaines villes, il est interdit aux natifs du lieu de pénétrer dans les auberges, sur le motif qu'elles encouragent la débauche et la dépense injustifiée des salaires.

A Altdorf

Altdorf compte évidemment de très nombreuses auberges ou tavernes telles que décrites dans la Campagne Impériale.

Mais traditionnellement l'Altdorfois, surtout s'il est peu fortuné, ce qui est le cas des étudiants, préfère faire la fête dans les auberges situées aux marges de la ville, au-delà des barrières de l'octroi puisque le vin n'y est pas taxé. C'est d'ailleurs ce qui fera la fortune et la réputation des fameux "cabarets" de la rive ouest.

Le Coucher

Les auberges impériales ont toutes quelques chambres rustiques à offrir au visiteur de passage. Le lit se partage généralement à deux ou à trois. Cela n'a rien d'étonnant pour l'Empire. Rappelons que dans notre Moyen Age il était de bon ton de partager sa couche avec celui qui vient vous visiter. Etre bourgeois, c'est être équipé chez soi d'un lit à quatre places.

Pour y accueillir les amis...

Le Manger

Le mot restaurant signifie l'aliment qui restaure. En Reikspiel, nourrir signifie aussi "élever, instruire". Dans l'auberge impériale, traditionnellement, il y a toujours un pot en fonte sur le feu dans lequel mijote un fond de légumes et de viande. Au fur et à mesure de l'arrivée des clients, on rajoute ici quelques carottes, là quelques oignons, un peu plus de viande (mais chichement, ça coûte cher), des pommes de terre, des légumes verts... Du matin au soir, ces ingrédients mijotent ainsi dans leur jus. Et on rallume le feu le lendemain, avec les restes qui forment un fond de sauce..

Bien sûr, vous avez reconnu le fameux hochepot ou pot pourri en Bretonnie. A l'origine cela vient des cuisinier(e)s halfelings lassé(e)s de pas savoir prévoir à l'avance le nombre de convives qu'ils auront à nourrir le soir. Que Sigmar les bénissent !

Mais dans l'Empire, la nourriture c'est encore plein d'autres choses. Il ne faut pas confondre la nourriture paysanne et celle du bourgeois des villes

La nourriture de la campagne et des pauvres

A la campagne, la nourriture est peu variée.

Elle est principalement constituée de pains frottés d'échalote et de bouillies d'avoine, remplacée dans les périodes de pénurie par des châtaignes ou même des glands. La nourriture du paysan ou de l'artisan a été progressivement améliorée par l'introduction du blé noir ou sarrasin.

Le paysan fait la distinction entre les herbes (les poireaux par exemple) et les racines (carottes, navets).

Les fèves et les pois sont très appréciés. Eux seuls portent le nom de légumes.

A ces éléments, il faut ajouter les oeufs, les laitages et fromages et le lait frais ou caillé avec lequel on prépare les fromages. Pour se désaltérer le paysan se contente d'eau ou de piquette.

Malgré les contrebandiers, le sel est cher et est surtout utilisé pour la salaison.

Parmi les soupes, on distingue le brouet qui est un bouillon assez liquide (d'où l'emploi péjoratif du mot) des grasses soupes, tranches de pain et de fromage trempées dans un bouillon, au départ nourriture des moines après le premier office du matin.

Parmi les potages figurent les coscossons (couscous en Arabie) le salmigondis, mélange de viandes assaisonnées avec du sel, la saulgrenée (fricassée de fèves).

La nourriture de la ville et des riches

Chez le bourgeois de la ville et dans la noblesse, les choses sont plus sérieuses. Après les entrées sensées ramoner le gosier comprenant charcuteries, poissons salés etc, l'entrée de table se compose de soupes, de potages, de pâtés. Puis vient le second service où figurent des plats plus substantiels: plusieurs rôtis de viande, volaille, etc. L'entremets comprend des légumes, des oiseaux d'apparat, comme le paon, et des pâtisseries. Enfin, l'issue de table, qui s'appelle aussi dessert ou dessert, est composée de fromages, de fruits de gâteaux etc...

La délicatesse de table reste rudimentaire malgré les conseils prodigués dans de nombreux manuels : malpropreté, gestes répugnants: un empereur lançait les victuailles sur ses convives, on hume (avale en aspirant avec bruit), on liche (lèche) les plats. La louche ne semble utilisée que par le queux; la fourchette reste presque inconnue. Le manque de raffinement a pourtant ses limites. Les convives lavent leurs mains à la fin du repas et un cérémonial sévère préside à la distribution des places et à la hiérarchie des sièges. Par politesse, les convives portent une coiffure à table.

Les viandes

Dans les volailles, on apprécie et déguste les chapons, poules bouillies, coqs, et poules d'Ind (dindons et dindes). La chair du paon et du cygne est très recherchée. En viande de boucherie, les Impériaux aiment tout particulièrement le chevreau rôti. Le cochon est la viande de fête chez les pauvres. Les bovins sont peu consommés, ils ont d'autres utilités que de finir dans une assiette. Le bœuf que l'on mange n'est pas une bête de toute première jeunesse, sa viande est dure et nécessite une bonne sauce pour la faire passer.

La carbonnade est le fait de griller la viande sur des charbons. Cette technique est très utilisée par les forestiers.

Les poissons

Dans les régions éloignées de la mer, on consomme le poisson surtout fumé ou salé. On apprécie aussi le caviar des Principautés frontalières et les poutargues (oeufs de mulets fumés et séchés), qu'on trouve tout autour de la Mer du Sud.

Le vin

Comment ne pas évoquer ici la fameuse "purée de Brauzeit" ? Bien sûr le vin arrive en tête des boissons nationales. Mais il est suivi de près par la bière.

Produit dans les régions traditionnelles du Reikland et d'Averland, le vin, " sempiternel breuvage" est considéré comme un contre-poison. On trouve des vignes autour des grandes villes comme Altdorf. Mêlé de miel et d'épices, le vin porte le nom de claret. Mais le vin a tendance à se gâter assez vite et son vieillissement n'est ni possible ni agréable. On le transporte sur les lieux de vente dans des barriques et il est alors détaillé à la bouteille. Le liège n'est pas encore utilisé. On bouche donc la bouteille d'un morceau de chiffon noué. Ceci explique que le vin vieillisse si mal. Aussi est-il habituellement bu jeune, avec de l'eau, la proportion étant affaire de goût personnel, et de richesse.

C'est à l'occasion des fêtes que le paysan impérial s'enivre. Cela lui est d'autant plus supportable qu'il vit au grand air, et que les maladies et l'épuisement risquent de l'emporter dans la tombe avant l'ivrognerie. Les jeunes hommes se défont alors à l'endurance à l'ivresse. Celui qui résiste le mieux jouit d'un grand prestige. Et son titre sera remis en jeu à la fête suivante.

Le cidre

La production des pommes dans l'Empire s'étend sur plusieurs régions, depuis l'Averland jusqu'à l'Ostland. Le cidre est produit en grosses quantités en Ostland où il est la boisson régionale presque exclusive. Le mot cidre désigne aussi bien le jus de la pomme que de la poire, bien que poiré existe aussi.

La bière

La bière est une boisson très commune dans l'Empire. On la trouve partout. En tant que boisson, la bière est bien plus vieille que l'empire réman, et était déjà très appréciée à l'époque de Sigmar. Cette bière primitive n'était toutefois pas fabriquée avec du houblon. On trouve autant de types de bières que de temples : un livre publié en 2412 à Nuln (VOM BIERBRAUEN) en recense les noms et les qualités.

Les spiritueux

On distille moins qu'on ne consomme dans l'Empire. Cela tient au fait que les bouilleurs de cru sont très mal considérés par l'Eglise de Sigmar. Le Saint Patron de l'Empire aurait eu des soucis avec l'un d'eux. Aussi l'importation de spiritueux est monnaie courante. La vodka kislévite et le cognac bretonnien sont les plus répandus, bien que celui-ci soit frappé d'embargo. On peut dénicher dans quelques estaminets de Nuln, de Middenheim ou d'Altdorf des spiritueux en provenance de la lointaine Albion.

L'alcool fort impérial par excellence est le schnaps, un alcool de grain, surtout distillé par les ulricains.

L'eau

Il n'existe à Altdorf que 12 fontaines d'eau courante, d'où l'importance du porteur d'eau. L'eau est, bien entendu, la boisson du paysan et des pauvres.

Il faut éviter de boire l'eau des grandes rivières (Reik, Talabec, Stir...) car les risques sanitaires sont grands. Un décret impérial de 1213, toujours en vigueur, l'interdit dans ces trois cours d'eau suite à l'épidémie de choléra ayant secoué le Reikland en 1211.

Les pâtisseries

On apprécie les tartes, les tourtes, les beignets et crêpes, les macarons, les pâtisseries d'origine tiléenne. Le gâteau au fromage est la pâtisserie populaire de l'Empire.

Il est à noter que les pâtisseries sont souvent cuites en même temps que le pain, ce qui peut lui donner un certain arôme. Le pain est souvent noir, compact et peu digeste. Le pain blanc est un luxe inouï. Il existe de nombreux types de pain, le meilleur étant le pain bretonnien. A Middenheim, un boulanger, Augustus Frei, se targue de pouvoir préparer plus de 20 variétés.

Les épices

Poivre, safran, cannelle, girofle, gingembre...les Impériaux en abusent. Les plus riches les font venir à grand frais d'Ind et de Cathay. Aux épices exotiques s'ajoutent les indigènes : l'ail, le verjus¹, le laurier, le basilic, l'estragon. On en fait des sauces : sauce verte, sauce madame, aillade, sauce d'hypocras...

Un menu d'auberge impériale renommée

Brochette de foies de volailles

Huîtres poêlées dans leur eau

Cuissot de chevreuil rôti et sa sauce aux groseilles

Fondant de courge au safran

Poires confites au vin et ses beignets de vent

¹ suc de raisins verts